

## Desinfektionsmittel für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie



### Flüssigkonzentrat

#### Anwendungsbereich:

- Desinfektion gereinigter Produktions- und Abfüllanlagen, wie Behälter, Tanks, Leitungen, Wärmetauscher mittels automatisierter CIP-Prozesse bzw. im Umlaufverfahren in der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie.
- Desinfektion von Klein- und Ausbauteilen in Reinigungsanlagen in der Pharma- und Kosmetikindustrie.
- Desinfektion gereinigter Melk- und Milchkühanlagen sowie zur Melkzeugzwischen-Desinfektion über Tauch- und Sprühverfahren sowie über automatische Spülsysteme. Desinfektion von Bürsten bei automatischen Melksystemen im Bereich der Milcherzeugung.

#### Leistungsspektrum:

neoseptal PE 15 ist ein hocheffektives Desinfektionsmittel auf Basis von Peressigsäure mit folgenden Eigenschaften:

- schnelle und umfassende Wirksamkeit
- Bakterizid, levurozid und fungizid gemäß EN 1276 und EN 1650
- sporizid gemäß EN 13704
- schaumfreie Einstellung – frei von Tensiden
- in der Desinfektionsmittel-Liste des IHO eingetragen
- optimal geeignet zur Melkzeugzwischen-Desinfektion gemäß EN 1276 und EN 13697
- in der Betriebsmittelliste für den ökologischen Landbau und für die Ökoverarbeitung in Deutschland aufgenommen

- geeignet für Edelstahl, Aluminium, verzinnertes Eisen sowie säurebeständige Kunststoffe bis zu einer Einsatzkonzentration von 1,0 Vol.-%
- nicht geeignet für Kupfer, Messing und andere Buntmetalllegierungen sowie verzinktes Eisen
- bei kunststoffausgekleideten Tanks der Getränkeindustrie sind Vorversuche durchzuführen bzw. sprechen Sie uns an.

#### Anwendung und Dosierung:

- Je nach Wirksamkeit sind die u. g. Anwendungsparameter einzuhalten.

<b>Desinfektion gereinigter Anlagen in der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie:</b>	
bakterizid (EN 1276)	0,25 ml/l (0,025 Vol.-%), 5 min, 20 °C  2 ml/l (0,2 Vol.-%), 15 min, 10 °C
levurozid (EN 1650)	1 ml/l (0,1 Vol.-%), 15 min, 20 °C  2 ml/l (0,2 Vol.-%), 15 min, 10 °C
fungizid (EN 1650)	10 ml/l (1,0 Vol.-%), 15 min, 20 °C
sporizid (EN 13704)	0,5 ml/l (0,05 Vol.-%), 60 min, 20 °C  2,5 ml/l (0,25 Vol.-%), 15 min, 20 °C
<b>Melkzeugzwischen-Desinfektion</b>	
bakterizid (EN 1276 und EN 13697)	10 ml/l (1,0 Vol.-%), 30 s, 20 °C

- neoseptal PE 15 nicht mit aktivchlorhaltigen Reinigungslösungen vermischen.
- Konzentrat weder mit organischen Substanzen (z.B. Öle, Fett, Gummi, Papier, allgemeine Verschmutzungen) noch mit Rost oder Metallabrieb in Verbindung bringen.
- Saure und/oder oxidative Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen aufgrund der Gefahr von Lochfraßkorrosion an Edelstahl nicht zur Standdesinfektion verwendet werden. Die Bildung von Lochfraßkorrosion wird durch hohe Chloridgehalte im eingesetzten Wasser, hohe Temperaturen und unbewegte Lösungen begünstigt.
- Bei der Reinigung von Klein- und Ausbauteilen in Reinigungsanlagen ist zu beachten, dass nicht alle Reinigungsanlagen für die Anwendung von neoseptal PE 15 geeignet sind. Vor der ersten Anwendung von neoseptal PE 15 muss die Kompatibilität des Produktes mit Maschinenbauteilen und Reinigungsprogrammen durch die Anwendungstechnik neomoscan mit dem Reinigungsanlagenhersteller abgestimmt werden.
- Bei Einsatz von neoseptal PE 15 ist auf die Säurebeständigkeit des Spülgutes, der Reinigungsanlage und der Abflussleitungen zu achten.

## Allgemeine Hinweise zur Anwendung:

- Nur für gewerbliche Anwendungen.
- Zur Vermeidung von Produktrückständen sind alle Oberflächen, insbesondere die mit Lebensmitteln bzw. pharmazeutischen und kosmetischen Produkten in Berührung kommen können, nach jeder Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahme mit Trinkwasser bzw. vollentsalztem Wasser nachzuspülen. Nicht mit anderen Produkten mischen.
- Vor Produktwechsel Dosiersystem inklusive Ansaugschläuche mit Wasser durchspülen.
- Dosierung nur aus dem Originalgebinde
- Nicht im Konzentrat verwenden – nur in der Anwendungslösung

- Die Bedienungsanleitungen der Anlagen- und Gerätehersteller sind zu beachten.
- Die Bedienungsanleitung der Melk- und Milchkühlanlagenhersteller sind zu beachten.
- Die weigomatic Dosiersysteme bzw. neomatik Dosiergeräte von Dr. Weigert ermöglichen eine kontrollierte, sichere und wirtschaftliche Anwendung. Wir sind Fachbetrieb nach WHG (Wasserhaushaltsgesetz). Abgestimmt auf die jeweiligen Gegebenheiten und Anforderungen planen, installieren und warten wir zentrale und dezentrale Dosieranlagen.
- *Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.*

## Gutachten:

Die desinfizierende Wirksamkeit wurde gutachterlich bestätigt. Gutachten stellen wir auf Wunsch gern zur Verfügung.

## Konzentrationsbestimmung:

Die Bestimmung der Konzentration von Anwendungslösungen erfolgt nach einem speziellen Verfahren. Eine detaillierte Beschreibung der Methode erhalten Sie auf Anforderung.

Methoden zur Quantifizierung von Reinigungsmittelrückständen stellen wir für die Reinigungsvalidierung in der Pharmaindustrie auf Wunsch gerne zur Verfügung.

## Technische Daten:

Aussehen	Klare, farblose Flüssigkeit
pH-Wert	2,6 (1 %ig in vollentsalztem Wasser, 20 °C)
Dichte	ca. 1,2 g/cm <sup>3</sup> (20 °C)

Die Produktspezifikation kann abweichende Prüfparameter enthalten und ist auf Anfrage erhältlich.



## Inhaltsstoffe:

Desinfektionswirkstoffe in 100 g:

15,39 g Peressigsäure

Keine Inhaltsstoffe für Reinigungsmittel gemäß  
EG-Detergenzienverordnung 648/2004

## Lagerhinweise:

Bei der Lagerung ist eine Temperatur zwischen  
0 und 25 °C einzuhalten. Vor Sonnenlicht  
schützen. Bei sachgemäßer Lagerung 1 Jahr  
lagerfähig. Verwendbar bis: siehe Aufdruck auf  
dem Etikett hinter dem Symbol .

Im Laufe der Lagerzeit kann es in original  
verschlossenen Gebinden zu einer  
Farbveränderung kommen. Die  
anwendungstechnischen Eigenschaften werden  
dadurch nicht beeinflusst.

## Gefahren- und Sicherheitshinweise:

Sicherheits- und Umweltinformationen finden Sie  
in den Sicherheitsdatenblättern. Diese sind unter  
[www.drweigert.de](http://www.drweigert.de) in der Rubrik  
„Service/Downloads“ verfügbar.

Bei bestimmungsgemäßer Anwendung ist das  
Produkt unbedenklich im Sinne der einschlägigen  
Richtlinien zur Lebensmittelverarbeitung.

Gebinde nur restentleert und verschlossen  
entsorgen. Entsorgung von Füllgutresten: siehe  
Sicherheitsdatenblatt.

---

<sup>1</sup> IHO – Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz

MB 2033/3-1  
Stand: 02/2022

